

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 302/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL”****NR WE: FR-PDO-0005-0547-30.03.2006****ChNP ( X ) ChOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité  
Adres: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel. +33 0153898000  
Faks +33 0153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Comité de défense des «Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel»  
Adres: Maison de la baie  
35960 Le-Vivier-sur-Mer  
FRANCE  
Tel. +33 0299488615  
Faks +33 0299488615  
E-mail: —  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

#### 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

##### 4.1. Nazwa:

„Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel”

##### 4.2. Opis produktu:

Żywe omułki hodowane na palach, gatunku głównie *Mytilus edulis* (mniej niż 5 % omułek gatunku *Mytilus galloprovincialis* lub hybrydy *galloprovincialis-edulis*), charakteryzujące się gładką i ciemną muszlą o regularnym kształcie i mięsem o barwie żółtej lub pomarańczowej, bez krabów i ziaren piasku. Konsystencja mięsa jest miękka i rozplływająca się, a w smaku dominuje słodycz.

Ich długość wynosi przeciętnie 4 cm lub więcej, zawartość węglowodanów przekracza 4 % w mięsie ugotowanym, a minimalna zawartość mięsa wynosi 120 według wskaźnika Lawrence’a i Scotta. Zasady pomiaru i kontroli przynależności do gatunku, średniej długości i minimalnej zawartości mięsa na partiach omułek gotowych do wprowadzenia do obrotu są określone w części 5 dotyczącej metody produkcji.

##### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny produkcji omułek obejmuje obszar hodowli rozciągający się od strefy pływów zatoki Mont-Saint-Michel znajdującej się na południe od granicy miasta Carolles i szczytu Chaîne na zachód do granicy departamentów Ille-et-Vilaine i Manche oraz obszar przygotowania i pakowania znajdujący się na terenie gmin Cancale, Cherrueix, Le Vivier-sur-Mer, Mont-Dol, Hirel, Saint-Benoît-des-Ondes, Saint-Méloir-des-Ondes.

Obszar rozmieszczenia drewnianych pali *bouchots* i basenów tworzą:

- części morza, gdzie znajdują się masy wody charakterystyczne dla ogólnego systemu produkcji ekologicznej w zatoce Mont-Saint-Michel i gdzie środki transportu rozwijają niewielkie prędkości,
- i szeroka strefa pływów z osadami drobnych piasków dla *Macoma Balthica* lub drobnych i średnich piasków pochodzenia zwierzęcego niskiego poziomu.

Obszar ten zapewnia omułkom dużą ilość odpowiedniego i zróżnicowanego pożywienia, które jest związane z:

- istnieniem bardzo rozległej strefy pływów,
- pokryciem drobnymi piaskami, na których rozwija się charakterystyczny bentos,
- oddziaływaniami między prądem wywoływanym większym nanoszeniem osadów przez pływy z Francji a prądem rzek, które uchodzą do zatoki,
- przenikaniem się i oddziaływaniem różnych ekosystemów, w tym polderów, równin błotnych i bagien morskich.

Obszar przygotowania i pakowania pokrywa się z wcześniejszymi hodowlami omułek, identyfikowanymi od lat 50. ubiegłego wieku w pobliżu tradycyjnych wodnych lub lądowych dróg dostępu do drewnianych pali *bouchots*.

##### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy podmiot zajmujący się produkcją „Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel” musi zobowiązać się do przestrzegania specyfikacji poprzez podpisanie oświadczenia identyfikacyjnego. Oświadczenie to umożliwi sporządzenie wykazu wszystkich podmiotów zajmujących się produkcją, oczyszczaniem, sortowaniem i pakowaniem produktów.

Wymagane są różne rejestry, jeden do rejestrowania działań w zakresie hodowli i oczyszczania, inny do monitorowania ilości składowanych omułek w basenie lub zbiorniku, inny do monitorowania ilości omułek po czynnościach oczyszczania i sortowania, i ostatni do monitorowania pakowanych ilości.

W celu zapewnienia identyfikowalności, na różnych etapach produkcji (hodowla, oczyszczanie i sortowanie, pakowanie) oddziela się omułki, które mają być objęte ochroną nazwą pochodzenia „Moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel” od pozostałych omułek.

Każde opakowanie jest opatrywane oznaczeniem określającym ciężar, nazwę producenta i dane zakładu wysyłkowego, datę pakowania oraz numer porządkowy pakowania.

Cała procedura podlega badaniom analitycznym i organoleptycznym umożliwiającym sprawdzenie jakości omułek i ich zgodności z typem.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Omułki należą do omułek hodowanych na pionowych palach ustawionych w podłożu strefy pływów.

Obsadzenie drewnianych pali *bouchots* za pomocą lin z larwami wykonuje się najpóźniej w dniu 31 października każdego roku z uwzględnieniem maksymalnego obsadzenia pali.

Omułki są hodowane w strefie hodowli, w zespołach drewnianych pali *bouchots* składających się z szeregu pionowych pali, których rozmieszczenie i gęstość są określone na potrzeby nazwy.

Hodowla omułek odbywa się w okresie co najmniej 11 kolejnych miesięcy, z czego co najmniej 8 miesięcy na drewnianych palach *bouchots* licząc od ich obsadzenia, i nie może przekroczyć 24 miesięcy.

Okres zbioru omułek trwa od 15 czerwca do 15 lutego roku następującego po roku obsadzenia pali i od 15 czerwca do 31 lipca w przypadku omułek hodowanych w okresie co najmniej 18-miesięcznym. Po zbiorze omułki mogą zostać umieszczone w basenie lub zanurzone w zamkniętych naczyniach z prześwitem w niezatapialnych zbiornikach zasilanych wodą morską i umieszczone w zakładach oczyszczania i zakładach wysyłkowych.

Po ewentualnym umieszczeniu w basenie lub zbiorniku omułki są oddzielane, oczyszczane i sortowane w zakładach wysyłkowych znajdujących się w określonym obszarze przygotowania i pakowania.

Partie omułek gotowe do zapakowania lub wybrane do badania analitycznego muszą zawierać co najmniej 5 % omułek *Mytilus galloprovincialis* lub hybryd *galloprovincialis-edulis* oraz poniżej 20 % omułek mniejszych niż 4 cm.

Metodę obliczania minimalnej zawartości mięsa określono w specyfikacji. W przypadku wyjątkowych warunków klimatycznych lub biologicznych dla danego zbioru na mocy regulacji krajowej można zmniejszyć wymóg dotyczący zawartości mięsa, w granicach 5 % w stosunku do zawartości określonej w pkt 4.2 opisu produktu.

Pakowanie wykonuje się w wyznaczonym obszarze przygotowania i pakowania i dotyczy omułek pochodzących z tego samego zakładu wysyłkowego. Pakowanie należy wykonać w ciągu 18 godzin od oczyszczenia i sortowania omułek.

Omułki są ładowane i wprowadzane do obrotu w opakowaniach o pojemności maksymalnie 15 kg. Opakowanie końcowe może mieć formę toreb o pojemności 2–15 kg lub tacek 0,5–7 kg.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Specyfika obszaru geograficznego

Gminy, których dotyczy nazwa pochodzenia „Moules de bouchots de la baie du Mont-Saint-Michel”, znajdują się na wybrzeżu zatoki Mont-Saint-Michel, w głębi zatoki Normano-Breton.

Zatoka Mont-Saint-Michel charakteryzująca się rozległą strefą pływów o nieznacznym nachyleniu i osadami pływowymi, których najwięcej pochodzi z wybrzeża francuskiego, stanowi mozaikę ekosystemów (poldery, słone bagna, równiny błotne, estuaria ...) charakteryzującą się wzajemnym oddziaływaniem na siebie środowiska ładowego, morskiego i strefy przejściowej między łądem a morzem.

Masy wody znajdujące się na tym rozległym i płytkim obszarze wodnym mocno się nagrzewają już wiosną i ze względu na obecność drobnych lub drobnych i średnich piasków są bardzo mętne. Po dostaniu się do zatoki masy wody przemieszczają się bardzo wolno, niezależnie od ruchów związanych z nanoszeniem osadów przez pływy i wiatrem.

Zatoka Mont-Saint-Michel charakteryzuje się ponadto brakiem licznych endemicznych populacji omułowatych. Występowanie *Mytilus galloprovincialis* jest marginalne a *Mytilus edulis* nie rozmnaża się.

Te wyjątkowe warunki naturalne skłoniły niektórych hodowców z Charentes do wprowadzenia, pod koniec lat 50., hodowli omułów na drewnianych palach *bouchots*. Hodowcy ci, świadomi zagrożeń nadprodukcji dla środowiska i produktu, opowiedzieli się za ścisłym uregulowaniem umieszczania drewnianych pali *bouchots*. Ponadto hodowcy omułów wprowadzili procedurę udostępniania zbioru do badań analitycznych i organoleptycznych, aby uniknąć zbiorów przedwczesnych, kiedy omułki jeszcze nie osiągnęły odpowiednich rozmiarów.

#### Specyfika produktu

Omułki z zatoki Mont-Saint-Michel to omułki gatunku *Mytilus edulis*, hodowane na drewnianych palach *bouchots*, które znacznie różnią się od omułów tego samego gatunku, hodowanych według tej samej metody, ale w innych zbiornikach wodnych. Różni je przede wszystkim znaczne wypełnienie muszli, wysoka zawartość węglowodanów oraz mięso barwy żółtej lub pomarańczowej i rozplwająca się, miękka konsystencja oraz słodki smak.

Ze względu na swoje właściwości „Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel” wyróżniają się na rynku głównie poprzez cenę sprzedaży, która jest wyższa niż w przypadku produktów z innych ośrodków produkcji.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub właściwościami produktu

W latach 50. hodowcy omułów z zatoki Aiguillon, poszukując nowych miejsc odpowiednich dla produkcji omułów na drewnianych palach *bouchots*, znaleźli w zatoce Mont-Saint-Michel bardzo sprzyjające warunki, ze względu na nieznaczne i bardzo regularne nachylenie strefy pływów i tradycyjne wodne lub lądowe drogi dostępu.

Warunki batymetryczne dają omułkom wyjątkowe możliwości korzystania z warunków hodowli na drewnianych palach *bouchots*. Zapewniają one także korzystną temperaturę i mętne masy wody, dzięki którym substancje odżywcze występują obficie, nie są więc podawane suplementy żywnościowe. Ponadto bardzo długi czas zalegania mas wody w zatoce umożliwia kolejnym pokoleniom planktonu długi kontakt z omułkami i w ten sposób ich dostateczne odżywienie.

Inne bogate zasoby pokarmu pochodzą z różnych ekosystemów zatoki i znacznie wpływają na wielkość oraz charakterystyczne właściwości organoleptyczne omułów z zatoki Mont-Saint-Michel. Wśród tych różnych zasobów ważną rolę odgrywają mikroalgi występujące na powierzchni równin błotnych strefy pływów. Zaobserwowano bowiem, że 96 % szkieletów krzemowych odnalezionych w treści żołądkowej omułów z zatoki Mont-Saint-Michel należy do 4 gatunków okrzemków, których kolonie znajdują się na tych osadach.

Ponadto właściwości mas wody, które ograniczają występowanie *Mytilus galloprovincialis* i rozmnażanie *Mytilus edulis*, chronią omułki umieszczone w zatoce przed innymi organizmami walczącymi o przestrzeń i pożywienie i umożliwiają szybki rozwój omułów.

Wreszcie dzięki prowadzonym przez hodowców różnym działaniom w zakresie zarządzania zasobami i ochrony otoczenia zasoby te mogą być wykorzystywane przez omułki hodowane na drewnianych palach w zatoce Mont Saint Michel.

Tym samym położenie geograficzne zatoki Mont-Saint-Michel, dzięki jej naturalnym elementom, rozsądnie wykorzystywanym przez hodowców od początku tej produkcji, nadaje omułkom gatunku *Mytilus edulis*, hodowanym na drewnianych palach *bouchot*, szczególne właściwości.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité  
Adres: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 0153898000  
Faks +33 0142255797  
E-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes  
(DGCCRF)

Adres: 59 Bd V. Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tel. +33 0144871717  
Faks +33 0144973037  
E-mail: —

#### 4.8. Etykietowanie:

Etykieta omułków objętych nazwą „Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel”, znajdująca się na każdym opakowaniu jednostkowym, zawiera: chronioną nazwę pochodzenia „Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel” wpisaną czcionką, której wielkość jest co najmniej równa wielkości największych liter znajdujących się na etykiecie, wyrażenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz logo wspólnotowe ChNP znajdujące się bezpośrednio przed chronioną nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych napisów między nimi.

---